

Fischwoche

Vorspeise

Fischsuppe „Marseiller Art“ mit Knoblauchbrot	€ 7,50
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Fisch-Meeresfrüchteragout	€ 9,50
Scampi in Olivenöl und Knoblauch gebraten mit Spinatrahmnudeln	€ 13,50
Als Hauptgang	€ 27,50

* * *

Süßwasserfische / poisson d'eu douce

Frische Schwarzwaldforelle (<i>Truite</i>) „blau“ oder „Müllerin“	€ 17,50
Zanderfilet (<i>Sandre</i>) in Butter gebraten auf Champagner-Rahmsauerkraut	€ 18,50
Gebratene Eglifilets (<i>Barsch / Pêrche</i>) „nach Art der schönen Müllerin“	€ 24,50
Pochiertes Filet vom Bachsaibling (<i>Saumon de fontaine</i>) an Zitronen - Buttersauce	€ 25,50

* * *

Seefische / poisson de mer



Steinbeisserfilet (<i>Loup d'atlantique</i>) in Kräuter-Eihülle gebraten	€ 17,50
Filet vom schwarzen Heilbutt (<i>Flétan noir</i>) auf dem Gemüsebeet gedünstet	€ 19,50
Rotbarschfilet (<i>Sébaste atlantique</i>), auf der Haut gebraten, an mediterranem Gemüse	€ 20,50
Dorade „royale“ – ganz im Ofen gegart, nach mediterraner Art	€ 21,50
Medaillon vom Norweger-Lachs (<i>Saumon</i>) mit Rauchlachsrollchen & Lachskaviar	€ 22,50
Wolfsbarschfilet (<i>Loup de mer</i>) vom Grill, mit Zitronen-Kräuterbutter	€ 24,50
Gebratenes Filet vom Seeteufel (<i>Lotte</i>) „provencales“ mit Kräutertomaten	€ 27,50
Fischvariation NEPTUN mit Fenchel und Blattspinat	€ 25,50
Große Fischplatte MARKUSHOF ab 2 Personen	€ 29,50 p.P

* * *

Dessert

„Cafe Gourmand“	€ 6,50
-----------------	--------

Zu allen Fischgerichten reichen wir einen **Salatteller**,
sowie wahlweise **Butterreis**, **Petersilienkartoffeln** oder **Bandnudeln**